

Joseph de Maistre Domaine de Reuilly "Les Fossiles" blanc sec 2024



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Joseph de Maistre (REUILLY)

Millésime: 2024

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5



Description brève du produit :

Un Reuilly frais, minéral et salin sur des arômes d'agrumes et de fruits exotiques... Bref à goûter sans attendre, dans un millésime parfait pour les blancs de Loire, légèrement plus tendu que les tout aussi parfaits 2023 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOSEPH DE MAISTRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Joseph De Maistre Reuilly "Les Fossiles" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

CEPAGE ET TERROIR :

100% Sauvignon
Argilo-Calcaire type kimméridgien
Parcelle située sur les « Pierres Plates » en milieu de coteau

VINIFICATION :

Fermentation alcoolique à basse température sur levures indigènes. Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 6 mois.

DEGUSTATION :

Œil : Robe or pâle.

Nez : Belle intensité aromatique à la fois florale et fruitée : fleurs blanches, agrumes, notes mentholées.

Bouche : Attaque fraîche à dominante d'agrumes. En milieu de bouche arômes de fruits exotiques. Puis une belle longueur en bouche alliant minéralité et salinité.

Température de dégustation : 9 à 11°C

Nombre d'années de conservation : 4 ans

Alcool : 13.5% vol

A déguster : Il sera apprécié en apéritif, avec des poissons, des fruits de mer ou du fromage de chèvre.

Si vous aimez les vins de Joseph De Maistre, vous pourriez apprécier certainement ceux du [domaine Cordailat](#)